

# 《溜溜达达吃遍台湾》

## 图书基本信息

书名：《溜溜达达吃遍台湾》

13位ISBN编号：9787535467256

10位ISBN编号：7535467253

出版时间：2013-6

出版社：长江文艺出版社

作者：邵智源

页数：258

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《溜溜达达吃遍台湾》

## 内容概要

《溜溜达达吃遍台湾》为台湾模仿界天王巨星、娱乐圈知名饕客邵智源的最新作品。书中，邵智源首次以资深饕客的身份，将他口袋里珍藏的巷弄美食名单向读者忍痛大公开！让小S吃到忘情转圈圈的香甜柔软三明治、《全民最大党》人人爱的丰润油香鸡肉饭便当……多家深藏在台北巷弄里，真正用心做好料理的台湾美食店家。用吃来感受老台北不变的绝妙好滋味！邵智源在畅谈美味的同时，还畅谈了不少和这些美食相关的成长回忆。在享受美食的同时也找到了旅行的乐趣！

# 《溜溜达达吃遍台湾》

## 作者简介

邰智源，台湾知名演员、主持人，尤其擅长模仿。

参加华视《TV新秀争霸站》得亚军，并受该节目制作人王伟忠赏识；后在华视综艺节目《连环泡》演短剧，后赴美国、加拿大，修得美国纽约理工学院大众传播硕士。

邰智源，生在厨艺世家，口馋嘴刁，在娱乐圈内是有名的“吃主儿”，在蔡康永、小S主持的娱乐节目《康熙来了》中经常介绍并推荐一些传统而正统，地道而深邃的美食，这让他成为了许多明星的佳肴典范。

邰智源在内地具有一定的影响力，一部携赵薇、苏有朋出演的喜剧电视剧《老房有喜》让更多的大陆观众认识并爱上了这位会吃、懂吃、幽默、霸气的台湾大咖。

他主持的综艺栏目《全民最大党》在大陆超过10万的粉丝量，受一些娱乐达人、时尚达人追捧。

## 书籍目录

### 第一篇 这一味，从小吃到大都没变

01. 养了四十年的好汤头
02. 从青春期吃进演艺圈
03. 一次吃掉一大碗重达八两的面
04. 越老的巷弄越有味
05. 每个人心里都有一个家乡味
06. 重温一段记忆，想念最重要的人

### 第二篇 我和狐群狗党的相聚时光

07. 掌控节奏的精髓
08. 苦着脸是一天，笑着也是一天
09. 不一样的台北味儿
10. 菜市场里的五星级料理
11. 老板娘是个很妙的人
12. 菜单上没有的菜也变得出来
13. 羊肉羊肉我爱你
14. 中年男子的禁地

### 第三篇 英雄也会落泪的幸福滋味

15. 中年男子的禁区
16. 大红灯笼高高挂
17. 不懂吃的男人别嫁
18. 有情人终成抱得美人归
19. 全台北行家才懂的老字号
20. 两个爱吃男人的作品

### 第四篇 全民最大党好料全公开！

21. 有他，再也不用去香港
22. 热辣到位，这样才够劲儿
23. 全民最大党最爱聚餐的地方
24. 甩不掉的幸福滋味
25. 仿佛掉进了时光洞

# 《溜溜达达吃遍台湾》

## 精彩短评

- 1、好看，简单到位，好想吃！
- 2、蔡康永的序写的真棒
- 3、这是盐的味道，山的味道，风的味道，云的味道，这也是时间的味道，人情的味道。这些味道，已经在漫长的时光中，和故土、乡亲、勤俭、坚忍等等情感和信念混合在一起，才下舌尖，又上心头。
- 4、《邵客好吃》的大陆简体版，千万不要在半夜看，否则饥肠辘辘的你会有收拾行李买机票去台湾的冲动，
- 5、如果你的台湾之行的重点在台北，在琳琅满目的小吃和美食中不能取舍的情况下，邵哥的这本书可以起到很好的作用。搭配着舒国治的台北小吃札记一起读，以饕精神和肠胃。邵智源的文章中没有太多花哨的文学描写，但就像红烧肉拌饭，俗得接地气，吃得又香又甜。
- 6、走之前看完。
- 7、邵哥 美食王啊~~！
- 8、好浮夸
- 9、总体来说还是高于期望值的，比较喜欢写老板们打拼的那些内容，可恨的是菜的图片都小，一直自嘲自己不好看的作者的照片总是老大一张还老一个德性
- 10、无聊时可看
- 11、台湾风情文化
- 12、嗯，长胖就靠你了！邵哥，相信你！
- 13、书好不好，吃了才知道。（实地吃过，还是不错的）
- 14、一边看一边想起阿苏所讲的“我最憎人讲口感！”，邵哥的书就有点让我觉得这美食还真不好描述，仅有的词汇要不断翻来覆去的用，忍不住对邵哥说：不要再说最、不要再搬你儿子出来了。
- 15、给邵哥点赞，时间才是美食的真谛。
- 16、又是本不少章节被我翻来覆去看过好几遍的书，邵哥用词接地气，但把食物描写得很香，整本书所有店家我还是最爱日系料理类，鳗鱼饭，寿司，感觉干净香喷喷，最不喜欢的肯定是港式茶餐厅外加大杂烩酒楼啦
- 17、能看吃不着有啥用？
- 18、没有文笔可言，介绍的东西也不太适合游客
- 19、从开篇蔡中堂到邵智源大人的序言就了解了全书的大体风格，正文中更融入了很多成长阅历及情感。能在美食书籍中把风趣幽默做到点到即止、恰到好处，邵智源充分发挥喜剧演员与主持人的双重特长，用一级棒的口才在书中也不时抖包袱，让读美食书也有酣畅淋漓大快朵颐的感觉，穿越文字也能感受到有滋有味。这本书大不同的是索罗推荐的都是非常有“持续力”的老店。在书中出镜配图的除了鲜亮的美味，同时也注重介绍每家店中用心做美食的店主老板，书中或个人或夫妻憨厚质朴的微笑照片大多比所推荐的菜品更加突出，让我们透过此书感受“古早味的时代精神”也相信这些用心的老板所做的都是真正的美味。正如书中某老店老板所说“料理用心就会好吃，少赚一点，多拼一点，财神爷自然送钱来。”这些常吃的台北老味中也让我们看到了“天道酬勤”的朴实道理。
- 20、13.11.01  
在去丽江的飞机上消化完的，也许说的比较生僻的美食，但是介绍的不全面，文字也相对干涩，所以吸引力不大。只有两三家是想要去台湾光顾的，希望12月去的时候能找得到。
- 21、无条件follow老饕邵哥
- 22、嘿嘿，跟邵客好吃内容差不多，但我就是邵哥脑残粉
- 23、不只吃

1、大众美食家——邵哥提到邵智源这个名字，不知道有多少人熟悉。似我这般热衷于台湾综艺节目，尤其是《康熙来了》，倒是对其（台湾综艺圈人尊称邵哥）不陌生——当然，只限于他的舞台表演风格。邵哥纵横台湾演艺圈二十数载，台湾知名演员、主持人，模仿界的天王巨星，数得上是大哥级的人物。知道邵哥“老饕”之号，也是缘于《康熙来了》那几集美食介绍单元，尤其是《全民最大党》剧组人员推荐美食那两集，搞笑之余对其中推荐的菜色更是印象深刻。台湾的美食之所以如此为人所知，据我猜想，除了餐饮从业人员在美食上付出的心血之外，也与台湾人尤其是媒体人总是无时不刻不遗余力的宣传有很大关联，这一点从大量的推介美食的台湾综艺节目，以及众多演艺人员争相出美食书可窥见一斑。只有深以之为豪才会自发落力推荐，只有这股推动台湾美食之名的力量发普遍民众，才能形成强大的推动力，使事成且有效。而这股力量中，自有邵哥的一分贡献。《溜溜达达吃遍台湾》介绍了各式的台湾美食店，有正宗的台菜、日本料理、潮洲菜、西餐、香港菜等等，菜品上除了正式宴客的大菜，也有小吃、小炒、面点、便当菜、面包、寿司等等，品类繁多，足见邵哥在美食上爱好之广，涉猎之广。邵哥介绍的美食侧重于美食与其人生成长的记忆联结，不少店家都有着一段伴随邵哥某阶段人生岁月的故事，使食物的美妙滋味侵占味蕾之余，也攻占了邵哥脑海深处的某处柔软记忆。正如邵哥书中所言，享用美食是人生一大乐事，但一份美食能否让人吃出感情，吃出生感悟来，或许更有其悠远的意味在其中。邵哥很擅长描述食物在唇齿之间的感受，图片上看起来非常平凡普通的菜色，经他描述后真是添光加彩。虽然稍嫌夸张，但让人在读书之时，能更容易地想象那种咀嚼吞咽时的私密而细微的口感。而邵哥总是将店家的私家秘方挖出来献宝，更使人读后有跃跃欲试之感。邵哥的文字其实算不上多有文学水平，主要是日常的口语化表达，其中带有很多台湾本地的方言、俚语，并且跳不脱他一贯的略带夸张的表演风格，但就是这样的文字，怎么看怎么觉得好亲切，就好像就着两个小菜，浅酌着清酒，听远游归来的老哥讲他心中的至上美食。

2、看这本书你才知道，明星是也要食“人间烟火”的！——单看着他们在镜头前荧屏上衣冠楚楚一副光鲜的样子，还以为食必牛扒、红酒、情调西餐厅，哪能想到，他们也有蹲在墙根儿大嚼盒饭，穿着上万的小礼服去和人挤大排档……为了美食而毫不顾忌不顾及自己的形象的时候呢~什么叫“征服”？“征服”就是，——明明周遭高楼林立，却大咧咧的在人行道上架板为桌，两边是低矮的小凳，各色人等俱围在那板桌前，全不顾了身旁熙熙攘攘的行人的异样眼神，专心一意的进食；“征服”就是菜市场里只得一个柜台，连把椅子都不提供，那些排队的人也能老着脸皮，毫不在意别人的眼光，旁若无人的站在那大嚼起来！虽然，食物的一般定义是用来充饥的东西，但总觉得，“食物”不应仅做饱腹之用。那其中，还应该沉淀着更深沉更复杂的东西……喜欢大口咽下满满一勺浓汤的这种温暖的愉悦感吧，那是和饥饿时把一小块行军粮在口中慢慢地嚼碎充饥是完全不同的享受啊，并不是为了饱足，而是在尝到新鲜美味时那直冲大脑的瞬间快感！大概，人类就是这么一种非常有追求的生物。所以即使生活在窘境时，也会绞尽脑汁的让自己过的更舒服一点儿；而生活一旦好起来，也就更有底气挑剔一点儿了。所以，美食的存在、口味的适应，也就有了能吃与好吃的差别。【在人类所有的记忆里，我以为以味觉的记忆最为深刻，最为顽固。口味和人的秉性一般，难以改变。】以前看过的一个漫画故事。讲的是，两个妇人一贫一富，来告官争一子。因着那个孩子是很小的时候就与生母分开了，几年下来，已经记不得自己母亲的容貌，两个妇人各执一词，却又都无法拿出确凿的证据来证明自己才是这个孩子的生母。负责审理的官员想了很多方法也没有审出谁才是这个孩子的生母，无奈只得让两妇分别为孩子做一餐，说：看这个孩子喜欢吃哪个人做的饭菜，就跟哪个人走。果不其然，那个富有的妇人，用高级的食材做了很奢华的料理；但是那个贫穷的妇人，却只拿得出一碗薄粥。可以想见，那个孩子的态度…不是嫌贫爱富什么的，只是，谁不喜欢卖相好的东西呢……只是故事的结局总是如此的出人意料。谁也没有想到，那个在官员的叱令下，才勉勉强强吃进了一口薄粥的孩子，居然突然捧着碗哭了起来，抽泣着说：“这是妈妈的味道”！在我与母亲说了这个故事后，我的母亲与我笑言，我是一定能不能吃出她做的饭菜的，我则随口反问，你就能吃出我做的菜吗？不过细想想，如果要我吃出我妈做的饭菜确实是不太容易，但是如果要我妈分辨出两道菜中哪道菜是我做的，倒不太难。因为耐性好，我做菜总是特别入味，肉菜都是酥烂化渣掉；而且我是不大会放调料的，手上没个轻重，油多放少放都一样，香料放再多也无所谓，糖多放了大不了就加醋改成酸甜口的，盐放多了可就……久而久之，养成了少放或不放盐，多倒酱油的‘好’习惯（一”一浓油赤酱的，看上去卖相颇好，可惜口味偏淡偏甜，总要另外加盐才行。而我母亲做菜的水准则要看她的心情。如果她的心情好

，她做的菜就很好吃；如果心情差或心里有事儿，那么，大概就是买调料的又被淹死在了锅里了）（  
）所以，我妈认出我做的菜不难，但是要让我吃出我妈做的菜却要看情况。【普鲁斯特的巨著《追忆似水年华》里，有一些由味觉勾起的回忆，一杯咖啡或一块薄饼的味道，都会引出一段往昔的故事，或尘封已久的生活场景。别以为普鲁斯特具有非同寻常的味觉记忆，其实任何人皆是如此。所不同者，只是大都数人对与某种味道有联系的往事只能述其大概罢了。】儿时生日打开蛋糕盒后奶油蛋糕的甜甜香味，就像植物奶油的绵密细致口感在口中融化，每次嗅到心中总会涌上淡淡的愉悦...过年时伴着窗外噼里啪啦的鞭炮声端上来的拔丝土豆，爆锅的脆响盈了满室的香甜，让‘猫舌头’也不再顾忌滚烫的忍不住囫囵吞枣起来...是街边摊儿上带焦脆的嘎儿的焖子，用铁丝拧出来的小叉子吃的才正宗，明明出门前才吃过的可还是会忍不住去买上一份...要整个下午守在锅边才能煨出来的一只桂花蜜提了味儿的冰糖蹄膀，要用全部的耐心去料理才能完美，只要这一道菜就能成就一场饕餮盛宴.....“大音希声，大象无形”，或许，“至味无言”就透着语言对味觉表述的无能为力。‘味’通‘味儿’，那是嗅觉，是视觉，是听觉，甚至是触觉的感官记忆，感官联想所带来的享受。我生来就是个吃货。阅读报刊杂志，浏览网站页面，只要上面涉及有美食的文章或者资料，总是难免从头至尾，一字不落的看下来。所以也难免更热衷于搜罗那些跟吃有关的书籍。至于说为毛会选择成为一个吃货，这没什么好稀奇的——说到底，这个世上什么都不是完全属于自己的。工作是老板给的，即使是自己开的公司，景气不好也会倒闭；就算是自己辛辛苦苦几十年的产权房也会房倒屋塌；再漂亮的衣服也是给别人看的.....但是只有自己的这个身体，如果自己没有办法研究出换壳的技术，那么直到自己死之前，都是只属于自己的。所以还在等什么？——吃吧！要努力的吃，好好的吃！！吃得开心，吃得幸福哟O( \_ )O本书是《郟客好吃》的大陆简体版，如果介意的就勿买了。不过，书写的真心不错。不得不说，作者是一个很会写吃的人。至少，看他写的美食能让我馋了，让人看着能有分泌唾液的冲动，读完能给人一种意犹未尽的感觉，这就很能说明他的水平了！不是漫漫而谈，不是那种满满的文艺范儿，文字平实但是坦诚。最令人钟情的是，书中所推荐的每一家店，都有说明这些店家多年来在料理食材上的一贯坚持，以及他们保存原味不变的努力。【加上店面本身具有的历史或是时间感，让每一道美味料理也变得富有感情，是倾注了店家所有心血与美好理念的。】当我们从汲汲营营只为满足温饱，再到如今的物质过盛过度消费，美食的动人之处，已经不仅仅是食物本身色与味，还包括食物背后所隐藏的人文关怀、文化底蕴。我们可以感受到书中食物的美味与温暖，朴实真诚中带着的一种感动。【每一家店，都有自己的独特之处，都有自己的经营之道。】让我们跟随作者的脚步，去发掘每家店美食特色之后的人文故事。于是，文以载食。PS.【】内的或摘自原书，或来自网上，非原创。

3、时间发酵的好味道By 华清果儿海峡对岸的那方“宝岛”对于大陆人总是具有一种特别的吸引力，尤其是这两年随着台湾自由行政策的拉动，一大波人争先恐后地挤着到台湾“开眼”。于是一到旅游旺季，一打开社交网站，各种小清新、非主流的“我在垦丁天气晴”的照片立马扑面而来，当然，与之配套的还少不了要有台湾小吃做点缀，有了美景、美食、美女三大标配，才不枉去了趟台湾！前些日子我所在的城市举办了一场名目不小的“台湾美食节”，心想去不了台湾过过嘴瘾也行啊，谁知当天到了现场大失所望，本来种类众多的台湾小吃被硬生生地简化成了烂大街的“蚵仔煎”，价钱一路飙升到了一份25块，还是有许多年轻人抱着赶时髦的心理趋之若鹜。油光满面的小摊主们神态倨傲、眼皮都不抬一下，一口闽南味的台普让我疑心是某一小撮福建商贩假扮，总之这场预期中的“台湾美食之旅”最终在一支油炸冰淇淋中草草收场，看到朋友们在网上晒着一张张令人垂涎欲滴的士林夜市小吃，愈发地羡慕嫉妒恨。这个时候看到这本“溜溜达达吃遍台湾”的美食书，其心理基础绝对是画饼充饥。我以为他会像某个导游一样想我喋喋不休地推荐各种台湾小吃，哪知人家矜持的多、严肃的多，分明是要掏心窝子地跟你分享一下经过多年马不停蹄地试吃，才发掘的一部私人美食地图，简直是舌尖上的中国台湾番外篇，暖心又暖胃，未了，吃的盘干底净似乎还能看着郟智源大人坐在对面对着你笑：怎么样？一般人我不告诉他！爱吃的人多，会吃又能吃出品味的人可不多。美食总是伴随着记忆中的熟悉味道，串联起一段远去的美好时光，让人回味，那一粥一饭的滋味未必有多好，重要的是它如故乡一样，在迅速变化的世界里还保留了一方空间，供我们停歇回首，吃饱睡足接着上路。这里的许多食物都与时间、童年有关，是多年坚守传统滋味不变的老店。养了四十年汤头的添财料理、白萝卜都能煮出琥珀般的颜色、双子星餐厅更是伴随着老郟一路从小学吃到演艺圈、小小巷弄深处的一家排骨店，飘散出的是愈加醇厚的古早味.....每一碗汤，都是在时间的小火慢炖之下，过滤掉浮华，沉淀出用心投入的好味道。更重要的是，几乎每一家店都有着可以上溯三代的“家史”和不外传的

“做菜经”，调味上的功夫是有，但更多的是一种本着良心做好菜的朴素哲学，这些规模不大的小店们，有意地保持了现有的格局、门面，只是为了不在快速的竞争中追钱逐利而丧失了料理的本味，“料理用心就会好吃，少赚一点，多拼一点，财神爷自然送钱来”，不管是几十年如一日走街串巷买黄馍馍的陕北老汉还是享誉全球的回转寿司，他们的出发点都是一样的，在瞬息万变的尘世间，用永恒的精神抵御流逝的时间。说到这里，这两年类似《深夜食堂》和舌尖上的中国一类的节目的走俏其实一点都不稀奇，他们聚焦与定格的恰恰是我们身边正在消失的最熟悉的味道与最寻常的人性，由胃到心的距离那么短，抵达的过程却那么漫长。当所有的饭馆都被沙县小吃统一化之后，人们怀念的恰恰是在穷街陋巷间顺着灯火摸索而去的老饭馆，熟悉的面孔、熟悉的滋味，冬日的夜晚，揣着袖口，冲着老板喊一声：来一碗面，照旧！

4、美食与乡情《溜溜达达吃遍台湾》这本书是台湾综艺大咖郜智源推荐的台北地道美食集锦，看到封面上的“会吃的人才有福，别怕胖”，我想说这真是说出了吃货们的心声呀。全书分为四个板块，第一部分主要是作者小时候就经常光顾的店，充满怀念的味道；第二部分是跟朋友们经常聚餐的餐馆推荐，与好友分享美食的乐趣；第三部分是推荐作者超爱的餐馆，作者形容说是“英雄也会落泪的幸福滋味”；第四部分是作者综艺节目《全民最大党》里推荐的各种好味料理。作者在推荐每一个餐馆的时候，都有说明这些料理的食材来源以及做法，再加上店面本身具有的历史或是时间感，让一道美味料理也变得富有感情，是倾注了店家所有心血与美好理念的。而且在每一小节都注明了店面地址，收费标准，营业时间和电话，还附上了特别推荐的菜单，着实很贴心。看完这些，我都想马上去台湾品尝这些美食啦！全书图文并茂，美味的食物看起来特别诱人，再加上作者描述的超棒口感，让人馋得直流口水！看到美食的书籍，总是会想起央视很火的纪录片《舌尖上的中国》，有句话让我印象深刻。“这是盐的味道，山的味道，风的味道，云的味道，这也是时间的味道，人情的味道。这些味道，已经在漫长的时光中，和故土、乡亲、勤俭、坚忍等等情感和信念混合在一起，才下舌尖，又上心头。”就像作者说的，食物是连接记忆的桥梁。幼时品尝美食的记忆，再加上后来对各家餐厅的背景了解，让人想不断品味这种美好与绵长，总希望这种记忆里故土的味道能深深镌刻在脑海里，并希望这种味道不断地传承下去，让更多人来发掘与记忆这种美好。与其说是美食诱人，不如说是这种乡情让人难以忘怀。作者还说：“人因梦想而伟大，也要吃饭才会长大。”也就是说我们需要追逐梦想，但同时也要踏踏实实地享受食物的馈赠，记住并延续这份美好。

5、没去过台湾夜市，称不上到过台湾旅游，最出名的小食，夜市是必去之所，台湾有10大著名夜市，士林夜市、宁夏夜市比较出名，可见台湾美食不少。然而夜市小吃居多，算不上“硬菜”，郜之源溜溜达达吃遍台湾，以“地主”身份为众“吃货”提供美食攻略且老台北地道平民美食，食美价廉，你明智之选。无推荐星级酒店美食、昂贵料理，一些“名不见经传”的小餐馆做出的美食、料理你可品尝过，美食不分地方高档、昂贵与否，大众认可、美味才是硬道理，高档饭店星级大厨所出美食好吃吃必然，用料想必也精、贵，平民美食用料以实在、新鲜为主，用最朴实的食材，做出美味佳肴才是真正大师级大厨。之前看蔡康永、小S主持的《康熙来了》有几期以美食为主题，请各路明星推荐自认为的美食，供大家品尝及推荐，推荐的都是小吃摊、小饭店美食，从卖相、各位吃客表情、言语品论，味道不错，有些人为了吃某种美食，不惜开车几小时去吃，美食魅力无法抵挡呀。郜之源推荐的菜品得到众人认可度颇高，作为看客兼吃货的我看的直咽口水，群众认可方美味。郜之源作为资深“吃货”-美食家，口嘴力行的为我们品尝美食，推荐出自认最好吃且价廉的餐馆，又具有来台北特色，实属不易。看图片及文字描述，口水已就着文字往下吞，原来看美食书需要很大定力的。不同美食带给我们不同的感觉、适合不同气氛、场合。儿时记忆的美食味道，儿时味蕾中的美味，现在很难吃到，是我们变了，美食未变；还是美食在创新，丢弃了传统。郜之源真幸运，可以吃到一味不变的美食料理，传统需要继承才能发扬。如养了四十年好汤头的添财日本料理，要跟上时代变化，又要守住传统，不易，但大家都想守护这一层不变的美好，这才是人世间最棒的味道；每个人心里都有一个家乡味-中南饭馆等，家乡味在思乡时一解乡愁。朋友相聚时光的美食，和狐朋狗友分享美食是件快乐事情，品美食，天南海北的畅聊，味蕾满足、精神快乐，何其悠哉。菜市场里的五星级料理-阿吉师，一美食节目里看到过，心想偏僻菜市场还要站在吃，又不能点菜，谁会去。我错了，美食客们排起长龙候位，与朋友一起寻找美食料理，分享美食，幸福。英雄也会落泪的幸福滋味，品美食勾起无限味蕾、回忆，幸福满满的感觉等，美食的魅力所在。宝饱吃饭郜之源感觉每次都回到小时候，宝饱家常菜平凡平常，客源不断，实惠不多，家的味道，幸福的味道。同仁们喜爱美食大公开，一个人的美食不算什么，朋友同事间共同喜爱美食才够味，共享公认、私家美食，“抢”吃才够味。郜之源主持“全民



最大党”节目的同事最爱聚餐地方-珍味园，抢吃美味。还有经典“邵哥套餐”，想吃到“全民最大党”爱吃什么，就点它吧。邵之源不只推荐餐馆美味美食，连美食做法都有点到一二，因商业机密问题不可能全告诉，自己加以改良，成自家私房菜也不错哦。书中不足感觉图片凌乱，无特色美食图片，所放图片不晓得为何美食，美食图片下备注美食菜名更完美。溜溜达达看完台湾美食，有想去品尝的冲动不？心动就行动吧。

6、美食大咖偷爱警/文台湾美食众多，挑选一道精良的台湾小吃，是畅游台湾的目的之一。邵智源这个头像，看着眼熟，哦~原来是当年和小燕子、五阿哥一起演《老房有喜》那位。没想到这么油头粉面的帅哥，居然是台湾著名主持人，而且是台湾美食大咖。看过蔡康永的推荐语，对邵智源，对台湾美食，了解不少，受益良多。美食无法挡，大咖也疯狂。邵智源带着读者，畅游台湾大街小巷。无论是简单牛肉面，还是猪油饭，或是生鱼片，台湾美食，总是带给你我，众多惊喜的感觉。小而精是我对台湾美食的直观印象。呵呵，可能是出版社的美图在作怪，看着一张张图片诱人的口水汤了一地。通过邵智源的介绍，台湾的海鲜美食，为了保持新鲜，店老板需要亲自起早，到早市去购买材料。而且回来的时候，为了保持新鲜度，需要在展柜上，铺一层厚厚的冰。有人说，没什么了不起的，不就是保持鲜度么，大陆连超市都这么做，有什么稀奇的。但如果剩下海鲜，大陆会怎么处理呢？继续销售，在台湾不会，店老板为了食客的口味，会天天购买新鲜的食物，供给食客。“料理用心，就会好吃，少赚一点，多拼一点，财神爷自然送钱来。”（P51）实在话，实在事儿，实在人。我相信这位阿公的话。台湾岛对于大陆来讲，就是弹丸小岛，能够依存这么多年，不卑不亢的走过来。台湾自律性很高，台湾人品很好。或许这话说的有点片面和主观，但台湾的良心摆的正。从邵智源介绍的诸多美食，就能看出来。台湾美食的真谛，不是求同存异，而是真知灼见。能够生存下来的美食小店，都是世袭传下来的好料，当然也有外来的美食家，在台湾立足，生根发芽。美食的精道之处，在于能够很好的抓住食客的味蕾，台湾众多小店里，很多美食讲究好而不贵的原则，不求财源滚滚来，但求精益求精。品台湾美食，或许一次吃饱，不肯能。但一定能够从台湾美食中，体验到台湾岛的热情和真诚。

7、要在一堆书籍里找到最喜欢的那本，有时看个开头就明白是否真正投我所好，这类书让人心情愉悦，身心放松有很强的悦读代入感。《溜溜达达吃遍台湾》就是一本让人可以悦读的书籍。从开篇蔡中堂到邵智源大人的序言就了解了全书的大体风格，正文中更融入了很多成长阅历及情感。能在美食书籍中把风趣幽默做到点到即止、恰到好处，邵智源充分发挥喜剧演员与主持人的双重特长，用一级棒的口才在书中也不时抖包袱，让读美食书也有酣畅淋漓大快朵颐的感觉，穿越文字也能感受到有滋有味。全书真情实意的告诉你老台北从小吃到的美味，以及每道菜背后的来龙去脉。随推荐的每家店每一个菜，描述出台湾饮食文化和随这些美食而生的背后几十年来的故事，品味出台北二、三代美食传承的脉络。让味道的沉淀，以及台湾独有的人文情怀感动着看客和食客。这本书大不同的是索罗推荐的都是非常有“持续力”的老店。在书中出镜配图的除了鲜亮的美味，同时也注重介绍每家店中用心做美食的店主老板，书中或个人或夫妻憨厚质朴的微笑照片大多比所推荐的菜品更加突出，让我们透过此书感受“古早味的时代精神”也相信这些用心的老板所做的都是真正的美味。正如书中某老店老板所说“料理用心就会好吃，少赚一点，多拼一点，财神爷自然送钱来。”邵智源从书写这些常吃的台北老味中也让我们看到了“天道酬勤”的朴实道理，在食品安全备受关注的当下，让我们明白朴实无华的做餐饮行业真理就是如此。邵智源这位刁口饕饕客也很注重饮食养生，面对自己当下的诸多健康状况，在推荐菜品时也不时幽默的说一下“如果当天胆固醇太高，就会改成……”，尤其在“掌控节奏的精髓”那一篇章，写的更是欢乐，在这篇推荐里真的写出了食客的节奏，N多“如果”的可能先后推荐了6、7道不同菜品。邵大人绝对不会装成某营养专家胡乱指点，但是又贴心的在书中这样轻松愉悦的告诉你什么状况吃什么，而且让我们记忆犹新。全书不论大餐还是小食点评精准，很有读和看的感觉，让人读后有尝试的冲动，每篇介绍的结尾也都独家奉上真情推荐菜品。总之，去台湾做饕饕客，这本书绝对不能错过。

# 《溜溜达达吃遍台湾》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)